

DAS UNVERZICHTBARE WERKZEUG FÜR DIE PROFESSIONELLE KÜCHE

Was ist Garum?

Garum ist eine kraftvolle Würzsauce und natürlicher Geschmacksverstärker für vielfältige Anwendungen. Intensiviere den Geschmack deiner Gerichte und verfeinere sie mit einem kräftigen Umami-Boost.

Die Vielseitigkeit von Garum ermöglicht es, die Grundzubereitung in der Küche zu minimieren. Es steigert nicht nur den Geschmack, sondern auch die Nährstoffdichte der zubereiteten Speisen.

Der flüssige "Chef de partie" hat eine Haltbarkeit von zwei Jahren. Auch nach dem Öffnen kannst du es ungekühlt direkt an der Kochstation aufbewahren.

Warum Garum? Darum!



VOLLGEPACKT MIT UMAMI

6x mehr Umami als intensive Sojasaucen



KREISLAUF ZUTATEN

Die Garum werden aus Nebenprodukten hergestellt



CLEAN LABEL

Keine Zusatzstoffe, 100% natürliche Zutaten



WENIGER SALZ

7x weniger Salz als bestehende Würzlösungen



EINFACHE ANWENDUNG

Instant-Geschmack aus der Flasche



PERFEKTIONIERTER FERMENTATION

Keine unerwünschte Säure, ein makellos ausgewogenes Geschmackserlebnis von bis zu 2 Minuten



KONTAKT & REZEPTBERATUNG



Via A.Volta 13a
I-39100 Bozen



www.garumproject.com
info@garumproject.com



+41 79 780 07 80
+39 351 148 7070

garum
PROJECT

MEET YOUR NEW CHEF DE PARTIE

Entdecke die faszinierende Welt von Garum:
Insiderwissen und Expertentipps!



Was kann ich damit tun?

1. NATÜRLICHE GESCHMACKSVERSTÄRKUNG 2. AKTIVE ENZYME NUTZEN

Unser Garum eignet sich hervorragend für:

BRÜHEN:

Mit Wasser auflösen (5 - 10%) oder klassische Bouillon verfeinern.

SAUCEN:

Nach Geschmack teelöffelweise hinzufügen.

FETTHALTIGE ZUBEREITUNGEN:

Geschmacksgeber bei Mayonnaise, Beurre Blanc, etc. Füge 7 - 10% Garum hinzu.

PASTA & RISOTTO:

Liefert den Feinschliff im Geschmack. Pro Portion 1 Teelöffel verwenden.

GULASCH & FLEISCHEINTÖPFE:

Die Sauce am Ende mit Garum abschmecken.

FÜLLUNGEN & MOUSSES TIEFE VERLEIHEN:

Für Crème-Nachspeisen & Kuchen (2% Milch Garum)

Die aktiven Enzyme im Garum helfen dir, folgende Ergebnisse zu erzielen:

FANTASTISCHE MARINADEN

Für Fleisch, Fisch und Gemüse. Streiche etwas Garum auf das Produkt und lass es 1h+ im Kühlschrank einwirken.

SOUS-VIDE ANWENDUNGEN

Anstelle von Salz, füge 5% (milder Geschmack) bis 10% (voller Geschmack) Garum hinzu. Bei weniger als 2 Stunden Garzeit, lasse es etwas einwirken. Bei längerer Kochzeit entfällt das Einwirken.

ERWEITERTE BACKMÖGLICHKEITEN

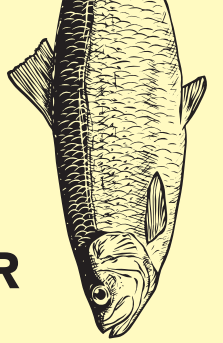
Faustregel: Anstelle von Salz, verwende die 6-fache Menge an Garum. *Das Ergebnis?* Eine dünnere und krossere Kruste sowie eine schnellere Garzeit, wodurch mehr Feuchtigkeit erhalten bleibt.



ADD TASTE FIRST. SALT IF NEEDED.



TU GUTES UND SPRICH DARÜBER



Die Garum Community

Tauche ein in die innovative Nachhaltigkeit des Garum Projects! Hier werden Nebenprodukte wie Molke, pensionierte Legehennen und aussortiertes Gemüse in großem Stil verwendet. So erhalten Lebensmittel einen neuen Wert, die zuvor einfach ungenutzt blieben. Gemeinsam schaffen wir echte Kreislaufwirtschaft – für eine nachhaltigere und bewusstere Genussskultur!

Bist du mit dabei?!

Mit einem einfachen Scan gelangen deine Gäste zu der Community Webseite. Hier entdecken sie nicht nur die einzigartige Philosophie von Garum, sondern erleben auch, wie sich diese Werte auf deine Küche projizieren.

Nutze die Chance, deine Gäste auf eine Reise der Wertschätzung und Verbundenheit mitzunehmen. Schließe dich einer nachhaltigen gastronomischen Zukunft an und integriere den QR-Code* in deinem Menü und Webauftritt.

*Download auf Webseite verfügbar

